

# CREME BRÛLEE

(JANVIER 2013)



pour 6 portions

2,5 dl de lait entier

4 jaunes d'œufs

1 sachet de sucre vanillé

50 g de sucre

2,5 dl de crème 35 %

cassonade pour caraméliser au chalumeau

1. Porter le lait à ébullition avec le sucre vanillé  
A part dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. (fouetter à la main et non au robot qui rend le mélange trop mousseux et désagréable !)  
Versez le lait dessus. Mélangez. Hors du feu, ajoutez la crème. Mélangez. Laissez reposer 30 minutes.
2. Versez le mélange dans des cassolettes préalablement rincées à l'eau froide et non essuyées. Enfourez les cassolettes dans le four froid sur 1<sup>er</sup> rang du four.
3. Faites chauffer le four à 90° (chaleur dessus-dessous traditionnelle). Laissez cuire les crèmes 1 heure. Elles sont cuites lorsqu'elles sont tremblotantes. Si après 1 heure elles ne paraissent pas assez cuites augmentez la température à 95° et prolongez la cuisson de 10-15 minutes. A surveiller !!
4. Mettez au froid au moins 2 heures. Avant de servir saupoudrez de cassonade et caramélisez à l'aide d'un chalumeau.